

## Liebe Köch\*innen,

es ist wieder Federweißer-Zeit! Dementsprechend gibt es DAS Begleitgericht zu dieser Zeit: Zwiebelkuchen. Mit Zwiebeln hier aus Egenhausen. Ein richtiges Wohlfühlgericht. Creme, Zwiebel, Teig – ab in den Ofen und dann geht das große „mmmmh...“ los, ;)

Natürlich kann auch noch Speck obendrauf – es schmeckt aber auch vegetarisch ganz hervorragend. ;)

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

### Für ein Ofenblech

- 3 große Zwiebeln (etwa 1 kg)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Becher Sahne
- 1 Glas Creme fraiche (150 g)
- 1 Becher Frischkäse (175 g)
- 2 Eier
- 1 Packung geriebener Käse (150 g)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Öl zum Anbraten
- Hefeteig (entweder fertig gekauften – dann nur die Hälfte des obigen Rezeptes machen – oder selbst gemachten, dann kann das ganze Blech gefüllt werden und das Rezept passt)

## Zubereitung

Zwiebeln schälen, in Halbringe schneiden und mit ein wenig Öl eine halbe Stunde unter gelegentlichem Rühren im Topf ganz leicht bräunen lassen. Es soll keine oder nur noch ganz wenig Flüssigkeit aus den Zwiebeln austreten. Dann auskühlen lassen, bis sich die Masse wieder anfassen lässt.

Die restlichen Zutaten vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit den geschmorten Zwiebeln vermischen.

Auf den Hefeteig geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen.